



# Festival du chocolat et des spécialités de France



**Le Festival**

**Programme**

**Spécialités**

**Concours**

**Partenaires**

**Infos**

**Contact**

Sommaire :

- Le Festival National du chocolat et des spécialités de France à Châtelleraut, édition 2011
- Faites le tour sucré des saveurs du festival
- La philosophie du festival
- Christian CABROL, parrain d'honneur du festival
- Sylvain Chavanel, parrain du festival 2011
- Actualité : Visitez la nouvelle boutique en ligne de la chocolaterie Berton

## Festival 2011

Cette année, **conférences, démonstrations et dégustations** seront au rendez vous.  
Vendredi 7  
le thème sera "**La Journée de la femme**" avec entrée gratuite pour les femmes .



credit photos JCB festival 2009

## Faites le tour sucré des saveurs du festival!



**7-8-9 OCTOBRE 2011  
à Châtelleraut, parc des  
Expositions**

## Parrains du Festival 2011

**Parrain d'honneur :**

**Professeur CABROL**

--

**Parrain du festival :**

**Sylvain CHAVANEL**

# Le festival en bref :

---

**Vendredi 7 octobre 2011**

De 11h à 19h : **Journée de la femme**  
A 15h30 : Conférence sur le chocolat et la Femme

**Samedi 9 et Dimanche 10 octobre 2011**

**De 10h à 19h : Conférences, démonstrations, dégustations, concours**

- Concours "les jeunes talents du chocolat" (pour les professionnels)
- Concours "les Amateurs du Chocolat" (ouvert aux amateurs)

**Télécharger le programme détaillé**

## Tarifs de l'entrée :

---

**Tarif normal : 4,50 €**

**Tarif réduit : 2,50€**

(-16 ans, étudiants, chômeurs, groupe de 10 personnes,  
autres tarifs réduits à retirer chez les partenaires annonceurs)

**Gratuit - de 7 ans**

## Lieu :

---

**Parc des Expositions, route de Chauvigny  
Chemin du Chillou, Châtelleraut.**

**Le Festival National du Chocolat et des Spécialités de France est organisé, depuis 2001, par M. Jean-Claude BERTON, président de l'Union Régionale des Chocolatiers Confiseurs du Poitou-Charente.**

-haut-

## La philosophie du Festival

---

**Le chocolat donne de la bonne humeur !**



Le Festival National du Chocolat et des Spécialités de France® se déroule chaque année à Châtelleraut depuis sa création en 2000.

Ce festival n'a pas un but purement commercial mais est là pour faire passer les valeurs partagées par l'ensemble des artisans présents lors de cette manifestation.

Le festival est tout d'abord ouvert aux artisans passionnés, ayant un savoir-faire

confirmé et utilisant des produits de qualité. En effet, la qualité des matières premières est indispensable pour l'élaboration d'un produit fini noble. **C'est pour cela que tous les artisans proposent des produits vrais, sans conservateur ni ajout d'exhausteur de goût acides gras saturés**), ainsi que du chocolat exclusivement « pur beurre de cacao ».

### Les motivations du Festival

- Promouvoir l'artisanat, métiers d'avenir pour les jeunes d'aujourd'hui
- Informer le consommateur en lui donnant des repères
- Revaloriser l'artisanat
- Mettre en valeur les produits de nos régions
- Promouvoir des produits vrais, naturels, de qualité
- Favoriser des produits nobles pour les intérieurs des chocolats (cacao, beurre, crème fraîche, alcool fin...)
- Informer sur les bienfaits du cacao et du chocolat
- Présenter les pays producteurs garantissant un cacao de qualité

### Les activités proposées aux visiteurs

- Tour de France des spécialités
- Dégustation et initiation au goût
- Classe de démonstration et dégustation spécial enfants
- Animation dans le cadre de la Grande Fête du Chocolat et pour la semaine du goût
- Nombreuses conférences

### La reconnaissance des professionnels et la notoriété du festival national du chocolat

Chaque année des personnalités et des artisans élus meilleurs artisans de France, tels que Monsieur Raymond Poulidor, Monsieur Claude Spanghero et Monsieur Max Lafontaine, s'associent à cet événement.

Le Professeur Christian Cabrol nous fait le privilège d'être le parrain d'honneur du Festival National du Chocolat et des Spécialités de France depuis de nombreuses années.

Le Festival National du Chocolat et des Spécialités de France® est une marque déposée, il n'y en a qu'un et il se déroule chaque année à Châtellerault au mois d'octobre, à ne pas confondre avec d'autres salons qui porteraient le nom de Festival du Chocolat.

-haut-

## M. Christian CABROL

### Le chocolat, cette gourmandise qui a enchanté ma jeunesse.



*<< Depuis la tasse de chocolat au lait du petit déjeuner, la barre de chocolat et la tartine de pain au goûter et, les jours de fêtes, les merveilleux gâteaux au chocolat que savaient si bien préparer ma mère et ma soeur. Enfin ce chocolat dont nous fûmes privés pendant toutes ces années de guerre et d'occupation étrangère est devenu pendant ces périodes de disette un produit de luxe mais heureusement retrouvé dans les rations K des GI de la libération.>>*

<< Depuis toujours j'adorais le chocolat et pourtant je ne savais pas que cette fève magique des Aztèques introduite en Espagne par Christophe Colomb, vantée en France par Madame de Pompadour, possédait tant de propriétés. Produit énergétique par excellence :

(550 calories/100g) grâce à ses sucres qui se combinent parfaitement avec notre pain et nos céréales, riche en "bonnes graisses" insaturées qui ne donnent pas de cholestérol, contenant ces merveilleux polyphénols protecteurs cardiovasculaires et anti-oxydants, luttant contre les redoutables radicaux libres, riche en sels minéraux et oligo éléments (magnésium, potassium, phosphore et fer), source de vitamines B1 et B2 pour notre système nerveux et A pour notre vue. Tonique, euphorisant et anti-dépresseur, le chocolat grâce à sa caféine, sa phényléthylamine et sa théobromine stimule notre énergie et chasse la mélancolie. Tout cela sans être en rien responsable de nos fameuses crises de foie.



Bref un merveilleux aliment, festif et pleinement nourrissant. Ne nous en privons pas !  
>>

Christian CABROL

-haut-

## M. Sylvain Chavanel



### Notre Parrain du Festival du Chocolat 2011:

**Sylvain Chavanel,  
un grand monsieur en Bleu Blanc Rouge  
Champion de France de course  
cycliste sur route !**

"Suite à une épreuve à suspens et grandiose qui laissera la marque d'un championnat de France 2011 d'un très grand niveau sportif, tactique et efficace. C'est du grand Monsieur Chavanel qui est un exemple de courage, de volonté et d'espoir pour les jeunes. Comme il l'a déjà montré au Tour de France 2010 ou par deux fois, il gagnait étape et maillot jaune avec intelligence, générosité avec un talent unique et une foi en lui exceptionnelle.

Il tient certainement cette force aussi grâce à sa famille, et à ses enfants qui le félicitent joyeusement d'un - Papa, t'es le plus fort ! - Ne dit-on pas que la vérité sort de la bouche des enfants ?"

Sylvain mange régulièrement le chocolat Omégachoco® qui contient plein de bonnes choses.

Jean-Claude Berton, Président de l'Union des Chocolatiers Poitou-Charentes et vice Président National.

-haut-

## Actualité

**Visitez la nouvelle boutique en ligne des chocolats Berton !**

**[www.boutique-chocolat-patisserie.com](http://www.boutique-chocolat-patisserie.com)**



### **Vous y trouverez :**

- Le planing des salons et conférences de J-C Berton
- Les nouveaux produits
- Les promos
- Les stages et formations
- Des conseils de dégustation
- Les dernières vidéos

-haut